vinetur

Noviembre Enológico en Manacor organizado por la DO Pla i Llevant

viernes 1 de noviembre de 2024

ESCRITO POR ANTONI BENNÀSAR ROIG



Como cada año, y ya van ocho ediciones, la DO Pla i Llevant organiza la actividad de Noviembre Enológico en Manacor con la colaboración del Ayuntamiento, el IES Manacor y el Centro Universitario, CUM de la localidad. Los actos se realizan en los Laboratorios y salas del instituto.

El objetivo de esta actividad es promover la cultura del vino entre los aficionados dispuestos a conocer nuevos aspectos de la cultura del vino que incluye desde una introducción a aspectos básicos de su elaboración, maridajes y actividades lúdicas para profundizar en su conocimiento mediante el juego.

Para este año se han preparado tres actividades. La primera, un curso de dos días que contiene aspectos teóricos y prácticos sobre los vinos de esta denominación de origen: blancos, rosados, tintos y espumosos, elaborados con variedades autóctonas e internacionales. Va dirigido a aquellas personas que se acercan por primera vez al mundo de los vinos y están ávidos de conocer su cultura, los trabajos que se realizan en la viña y en la bodega, los procesos concretos necesarios para elaborar cada tipo de vino y las características organolépticas de los mismos para desentrañar toda la belleza, esfuerzos e historia que contiene una botella de vino. El poder catar vinos de diferentes bodegas, a menudo elaborados con las mismas variedades de uva, permite hacerse una idea de la riqueza y versatilidad de esta bebida. Como esta actividad coincide con el día internacional de consumo del vino con moderación y responsabilidad se hará especial referencia a la relación entre vino y salud. Este curso será impartido por la enóloga Carmina Sender que trabaja en las Bodegas Bordoy de Llucmajor

La segunda actividad consistirá en maridajes de productos locales con los vinos de la DO Pla i Llevant. En concreto maridajes de queso de la DO Mahón-Menorca y sobrassada de la IGP Sobrassada de Mallorca y la DO de Sobrassada de Porc Negre de Mallorca, autóctono de la isla. Ambos alimentos son muy conocidos internacionalmente. El queso se elabora en la isla de Menorca donde existe una gran cabaña de vacas lechera dedicadas a la elaboración de quesos. Estas vacas se alimentan con una alfalfa propia de la isla: enclòver, que tiene la peculiaridad de precisar de muy poca agua de riego para mantenerse, por ello una planta muy adecuada para estos tiempos de sequía que vivimos. Respecto de la calidad de la sobrassada basta hacer referencia a un dato. En Mallorca no se pueden curar jamones debido a la humedad ambiental de la isla que hace imposible el secado. La carne que en la Península se destina al jamón en la isla se destina a la elaboración de la sobrassada: carne magra, sal, pimiento rojo y unos meses de curación. La compenetración de queso, sobrassada y vino es deliciosa. Este curso será impartido por el sumiller Toni Fernández, gran conocedor de la gastronomía de la isla.

Finalmente, para que los participantes en los cursos anteriores puedan exhibir sus cualidades aprendidas contamos con un curso lúdico al que damos aspecto de concurso. En él se pone el énfasis en reconocer los vinos propios del Pla i Llevant y

diferenciarlos de los elaborados en otras regiones. Un día se dedica a los blancos y otro a los tintos. En primer lugar, se catan y comentan tres vinos elaborados con las variedades protegidas por el Pla i Llevant. A continuación se catan de forma anónima tres vinos y de los que los participantes tienen que responder a un cuestionario sobre las características de cada vino. Se trata de un juego para que los alumnos demuestren su capacidad de retención de aromas y otros aspectos de los vinos. Los acertantes serán obsequiados con platos de cerámica elaborados por la fundación APROSCOM dedicada a la inclusión social de personas con discapacidad intelectual. El curso será dirigido por el enólogo y propietario de la Bodega Armero & Adrover, Luís Armero.